

アポルテフードファクトリー お弁当

- ・1種類につき5食以上のご注文をお願いいたします
- ・合計金額26,000円(税込)以上のご注文にて承っております

01



白米&ポークソテー
990円(税込)

02



白米&回鍋肉
990円(税込)

03



肉ピラフ&ビーフソテー
1,122円(税込)

04



肉ピラフ&白身魚の
香草パン粉焼き弁当
1,122円(税込)

05



サーロインステーキ4枚
ポルチーニソース
1,243円(税込)

06



紫陽花(アジサイ)
1,243円(税込)

07



牧草牛のサーロインステーキ4枚
バジルソース
1,485円(税込)

08



睡蓮(スイレン)
1,859円(税込)

09



福重 ふくしげ
1,859円(税込)

10



焦がしチーズの牛ロース御膳
赤ワイン&ソイマスタードソース
1,859円(税込)

11



国産黒毛和牛のすき焼き重
2,233円(税込)

12



牧草牛のサーロインステーキ5枚
和風おろしソース
2,233円(税込)

13



国産霜降り牛のステーキ重
2,475円(税込)

14



福郷 ふくさと
2,475円(税込)

15



牧草牛のサーロインステーキ10枚
バジルソース
2,970円(税込)

16



牧草牛のサーロインステーキ10枚
和風おろしソース
2,970円(税込)

17



国産黒毛和牛のすき焼き御膳
3,102円(税込)

18



国産霜降り牛のステーキ弁当
【モールド】
3,102円(税込)

19



国産霜降り牛のステーキ御膳
3,344円(税込)

20



牧草牛のローストビーフと
ステーキ御膳【ワン折り】
3,344円(税込)

※発注はご利用日の
4営業日前の12時まで
お願いいたします

※掲載メニューは予告なく
仕様・規格・価格が変更、
販売終了になる場合が
ございます

アポルテフードファクトリー Delivery Plan

※ 画像はイメージです。

懇親会プラン B 39,600円(税込)



15～25名様 目安 全12品

- ◆ ベーコンクリームのパンネ
- ◆ 海老ピラフ
- ◆ 塩焼きそば
- ◆ トルティーヤパルメザンチキン
- ◆ タコのマリネ 彩り野菜を添えて
- ◆ 唐揚げ 中華風
- ◆ 彩り野菜サラダ
- ◆ 3種チーズのクロスティーニ
- ◆ フォカッチャサンドイッチ
- ◆ クリスピーポテト
- ◆ ローストビーフ
- ◆ デザート

皿サイズ：縦 27cm × 横 38cm

フィンガーフードプラン B 39,600円(税込)



15～25名様 目安 全12品

- ◆ パンプキンのタルトレット
- ◆ 海老テリーヌとパプリカのピンチョス
- ◆ ローストビーフのピンチョス
- ◆ コッパとマスカルポーネのクロスティーニ 蜂蜜風味
- ◆ 一口カプレーゼ
- ◆ エスニック風グリルチキン
- ◆ チョリソーのトルティーヤ
- ◆ ジャガイモの明太子チーズ焼き
- ◆ 海老カツ&スパイシーポテト
- ◆ シェフお任せサンドイッチ
- ◆ カップチャーハン (10個)
- ◆ デザート

皿サイズ：縦 27cm × 横 38cm

THE GRAN 12 56,100円(税込)



15～25名様 目安 全12品

- ◆ 近海スズキのソテー
特製トマトソース
- ◆ 若鶏の香草パン粉焼き
特製トマトソース
- ◆ イタリア風ピラフ
- ◆ ボローニャ風ラグーソースの
フェットチーネ
- ◆ 冷製ローストビーフ
2色のソースで
- ◆ スモーク鴨のサラダ仕立て
- ◆ フライドチキン
- ◆ おまかせピンチョス・アソート
- ◆ フィンガー・デラ・カルネ
- ◆ イタリアングリーンサラダ
- ◆ ミックスブレッドサンドイッチ
- ◆ デザート

皿サイズ：縦 30cm × 横 30cm

◆ 温製 ◆ 冷製

※ 掲載メニューは予告なく仕様・規格・価格が変更になる場合がございます。

- ・人数分のお箸、紙おしぼり、ナプキン、紙皿をお付けいたします。
- ・お料理の分量は1皿20個ずつ、もしくは1名様50g程度×20名様分が目安となります。
- ・発注はご利用日の 5営業日前まで、変更は 3営業日前の12時までをお願いいたします。

アポルテフードファクトリー Party Plan

※ 画像はイメージです。

プラン A

1名様 6,600円 (税込)

- ◆ 焼きカレードリア
- ◆ 豚肩ロースのスペツァティーノ
- ◆ サーモンボワレ
茸のデュクセル ソースモルネ
- ◆ スパゲティ ポモドーロ トンノ
- ◆ ガランティン ミラノサラミ
生ハム盛り合わせ
- ◆ スペイン風 魚介のマリネ
- ◆ シェフスペシャルオードブル
- ◆ マグロメンチフライ
- ◆ フィンガーサンドイッチ
- ◆ プチガトーアソルティ

プラン B

1名様 7,700円 (税込)

- ◆ 南瓜のシーフード
シチューグラタン
- ◆ 牛サーロインステーキ
シャール風
- ◆ 豚肩ロースのスペツァティーノ
- ◆ スパゲティ
チキンペルモットクリームソース
- ◆ 秋の果実のカプレーゼ
生ハム・クリームチーズと
バルサミコ
- ◆ 清流鶏とサツマイモの
ハニーマスタード
- ◆ ローストビーフ巻き寿司
- ◆ 旬の彩大根 サーモンサラダ
- ◆ シェフスペシャルオードブル
- ◆ フィンガーサンドイッチ
- ◆ プチガトーアソルティ

プラン C

1名様 8,800円 (税込)

- ◆ オーストラリア産
牛サーロインステーキ
- ◆ 旬魚のムニエル
西京味噌のソース
- ◆ ポークテンダーロイン
シャンピニオンデュクセル
グラタン仕立て
- ◆ シェフおまかせスパゲティ
- ◆ いろいろミニミニオードブル
- ◆ ローストビーフ
シャルキュトリー盛り合わせ
- ◆ 海の幸のリッチなサラダ
- ◆ パストラミ鴨
オレンジ クレソンのサラダ
- ◆ 手まり寿司と
カリフォルニアロール
- ◆ フィンガーサンドイッチ
- ◆ グランドデザート
～ チョコレートブラウニー
～ バイクドチーズケーキ

◆ 温製 ◆ 冷製

※ 掲載メニューは予告なく仕様・規格・価格が変更になる場合がございます。



フリードリンク 120分

- ◆ ビール ◆ ワイン 赤・白 ◆ 焼酎 芋・麦
- ◆ ウイスキー (ハイボール/水割り/ロック)
- ◆ ウーロン茶 ◆ オレンジジュース ◆ ジンジャーエール

- ・ 価格にはサービス料・演出・配膳・配送・設営撤去費も含まれます。
- ・ 上記は 2025 年秋季の内容です。メニューは予告なく仕様・規格・価格が変更になる場合がございます。
- ・ 30 名様より発注を承ります。
- ・ 発注はご利用日の 10 営業日前 まで、人数変更は 7 営業日前の 12 時 までをお願いいたします。